



Carmenère Barbane

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Carmenere

Denominazione:

Piave - Denominazione di Origine Controllata

Notizie sul Carmenere:

Le prime notizie di coltivazione di questo vitigno risalgono alla seconda metà del XIX° secolo. Molto spesso in passato confuso con il Cabernet Franc, esso ha trovato le condizioni ideali per la sua coltivazione proprio sui terreni di sasso del Piave, grazie al particolare clima derivato dalla protezione delle vicine Dolomiti.

Caratteristiche del terreno:

Barabane è il nome di una piccola vigna contornata da siepi di acacie, carpini e sambuchi e delimitata sul lato più a sud da un canale d'acqua del Piave. La presenza anche in superficie dei sassi del fiume contribuisce a garantire un suolo vitale, fresco e asciutto in cui la simbiosi tra la vite e le altre piante si esprime al meglio. Nella coltivazione vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Sylvoz corto, 80 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella prima settimana di ottobre

Vinificazione:

Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni in vinificatori di legno o acciaio a cui segue il periodo di decantazione naturale. Alla fine dell'inverno viene messo parte in botte di rovere di Slavonia e parte in barrique a proseguire i 18 mesi di affinamento, che verrà successivamente completato in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Profumo con le note caratteristiche del vitigno come la rucola e il peperone, attenuate dalla giusta maturità. Note speziate e di leggera tostatura. Buon tannino dolce e sapido con retrogusto particolarmente varietale. Servire a circa 18° C.

Dati analitici (medi):

Alcool: 13% vol. Acidità totale: 5,2 g/l pH: 3,6